

# Handwerk zum Anfassen

Praxispool Unternehmen: Jugendliche werden durch die Gaststätte Teichhof in Grandenborn geführt

VON SELINA KAISER

**GRANDENBORN.** Wie sieht die Arbeit in einer Gaststätte aus, die viele Produkte selbst herstellt? Dieser Frage gingen am Samstag zehn Kinder im Teichhof in Grandenborn auf den Grund. Die Betriebsführung fand im Rahmen des Praxispools statt. Antonia und Edgar Linhose führten die Teilnehmer durch die verschiedenen Abteilungen und Handwerksberufe.

Los ging es in der Küche, hier durften sich die Teilnehmer beim Teigkneten und -formen ausprobieren. Anschließend wurde ihnen der Verkaufsraum gezeigt, bevor es ins Schlachthaus ging. Hier verarbeitete Uwe Zeuch gerade Fleisch zur Bratwurst, dabei durften die Kinder ihm über die Schulter sehen. Vom Wolfen über das Würzen bis hin zum Abfüllen in die Därme erklärte er ihnen jeden Schritt. Eine Besonderheit der Bratwurst: Erstmals wurde sie mit Mohn verfeinert.

## Verkostung zum Abschluss

In der Wurstkammer lernten die Kinder, wie viel Arbeit in einer Wurst steckt, schließlich muss sie ein Jahr reifen und immer wieder geprüft und gewaschen werden. Natürlich durften die Kinder die verschiedenen Würzungen dann auch probieren.

Zum Abschluss ging es dann in die Küche: Hier zeigte Tim Linhose den interessierten Teilnehmern, wie die zuvor



hergestellte Bratwurst richtig gebraten wird. Für den richtigen Geschmack nutzte er Schmalz zum Braten. Dann durften die Kinder die Mohnbratwurst gemeinsam mit dem selbst gebackenen Brot probieren.

„Ich könnte mir das Gastgewerbe gut vorstellen. Wir haben heute einen sehr guten Einblick bekommen“, resü-

mierte Tobias Gastra aus Grandenborn. Auch Felix Fischer hat der Rundgang durch den Teichhof viel für seine berufliche Zukunft gebracht: „Die Arbeit im Büro ist nichts für mich, ich will lieber im Handwerk arbeiten. Fleischer könnte ich mir gut vorstellen“, meinte er. Auch Antonia Linhose freute sich über das Interesse der Kinder und den

tollen Vormittag.

• Der Praxispool Unternehmen im Werra-Meißner-Kreis hat es sich zur Aufgabe gemacht, jungen Menschen im Alter von zehn bis 14 Jahren einen Einblick in Betriebe der Region zu geben und diese zu entdecken. Das Projekt findet im Rahmen des Landaufschwungs, gefördert durch

Stand Rede und Antwort: Edgar Linhose führte die zehn Kinder am Samstag durch sämtliche Abteilungen seines Betriebs. In der Wurstkammer lernten die Jugendlichen, wie viel Arbeit in einer Wurst steckt. Über ein Jahr muss sie reifen, bevor sie in den Verkauf geht. Foto: Kaiser

das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, statt.

Weitere Termine des Praxispools sind im Internet unter [www.landaufschwung-wmk.de](http://www.landaufschwung-wmk.de) abrufbar.

Weitere Fotos zu diesem Thema gibt es auf [www.werra-rundschau.de](http://www.werra-rundschau.de)

